

Pneumo-enologia nella Lombardia Orientale (ovvero Milic in Franciacorta)

Sandro Amaducci

La lunga premessa

L'etimologia del nome Franciacorta trova differenti ricostruzioni ed i cultori di storia locale hanno discusso per secoli su quest'argomento, senza pervenire ad una soluzione definitiva. Per alcuni, come il Malvezzi, l'origine risale a Carlo Magno, che dopo aver conquistato Brescia nel 774 si accampò nella vicina Rodengo proprio nel giorno di San Dionigi, una ricorrenza che era solito celebrare a Parigi. Preso dalla nostalgia decise pertanto di ribattezzare la zona come "piccola Francia", poi adattato in Francia corta. Un'altra ipotesi chiama invece in causa l'insurrezione popolare del 1265 contro le truppe d'occupazione guidate da Carlo d'Angiò, e il motto "francesi fuori, qui la Francia sarà corta".

La versione più accreditata e diffusa ci rimanda piuttosto all'epoca medioevale, alla presenza sul territorio di una serie di Corti monastiche, in gran parte monaci cluniacensi, che si dedicarono attivamente a dissodare e lavorare i fertili terreni, favorendo lo sviluppo della viticoltura. Lo status di comunità indipendenti, ovvero "Francae Curtes" esentate dal pagamento delle imposte sul commercio, delle corti monastiche, fece sì che questa zona venisse in breve ad essere definita "Franzacurta", come appare in uno statuto municipale di Brescia del 1277, e quindi Franciacorta.

Dopo questa premessa storica, dedicata ad uno degli organizzatori del convegno ed amante di storia Andrea Rossi, veniamo ad un discorso più prettamente enologico. Il fenomeno Franciacorta data cinquant'anni fa; prima di allora c'erano solo campi di frumento e di grano e quel poco di vino che si produceva, intorno alle colline, era del tocai per consumo locale. Il successo delle pregiate e nobili bollicine della Franciacorta nasce

alla fine degli anni 1950 quando un giovane enotecnico, Franco Ziliani, conduce i primi esperimenti nelle celebri cantine di Guido Berlucchi. Nel 1958, Franco Ziliani – considerato oggi il padre del Franciacorta – dopo alcuni tentativi, riesce, senza mai essere stato nella Champagne francese, a produrre vini spumanti, con la tecnica della rifermentazione in bottiglia, grazie alle tecniche apprese durante le lezioni seguite a scuola. Sulla base di un vino tranquillo prodotto da Guido Berlucchi, decise di impiegare il Pinot Bianco per il suo spumante e ben presto quel vino – lo spumante Pinot della Franciacorta, prodotto nelle versioni bianco e rosé – divenne famoso in tutta Italia, tanto che le richieste costrinsero Berlucchi a procurarsi le uve fuori dai confini della Franciacorta. Negli anni 1970, la fama del vino spumante di Berlucchi convinse altri produttori della zona a occuparsi di questo vino. A quei tempi la Franciacorta aveva già ottenuto – nel 1967 – la Denominazione di Origine Controllata (DOC).

Il dopo Berlucchi

Fra i tanti personaggi che hanno contribuito alla storia recente delle bollicine della Franciacorta, un ruolo fondamentale sullo sviluppo dell'immagine e della qualità di questi vini si deve a Maurizio Zanella, fondatore della celebre Ca' del Bosco. Nel 1980, il vulcanico Maurizio Zanella – dopo avere studiato alla *Station Enologique de Bourgogne* e all'Università di Enologia di Bordeaux, ispirandosi ai celebri vini della Champagne, decide di avviare nella sua azienda la produzione di spumanti. Un successo clamoroso e un importante punto di riferimento per tutta la zona. Da quel momento, le bollicine della Franciacorta di strada ne hanno fatta tanta. Nel 1990 nasce

il Consorzio per la Tutela dei Vini Franciacorta, e nel 1995 viene riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), unico spumante italiano metodo classico a potersi fregiare di questo prestigioso risultato. Una caratteristica importante della Franciacorta è rappresentata dai suoi produttori. A differenza di altre zone in cui si producono vini spumanti metodo classico, qui non esistono grandi aziende che raccolgono le uve di altri produttori, nella Franciacorta si trovano principalmente piccole cantine che producono i propri vini con le uve dei loro vigneti e la produzione annua di ognuna difficilmente supera 400.000 bottiglie. Sono quelle che l'autore ama di più e segnala: il satèn di Majolini di Adro, del Mosnel di Passirano e delle Marchesine di Passirano e di Gatti di Erbusco. Potete berli a tutto pasto. E poi come aperitivo l'extra brut di Monzio Compagnoni di Adro.

La classificazione qualitativa dei vini della Franciacorta è riconosciuta e stabilita dal sistema italiano in accordo al tipo. I vini da tavola tranquilli – sia rossi, sia bianchi – appartengono alla Denominazione d'Origine Controllata (DOC) “Terre di Franciacorta” o “Curtefranca”, mentre i celebri vini spumanti appartengono alla Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG). I vini spumanti della Franciacorta sono tutti prodotti secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia e sono gli unici spumanti d'Italia prodotti con questo metodo ad appartenere alla categoria DOCG. Secondo il disciplinare che regola la produzione di questi vini, nelle etichette di Franciacorta non può essere menzionato né il generico termine *spumante*, né riferimenti al metodo di produzione, come *metodo classico* o *metodo tradizionale*. Pertanto il Franciacorta deve essere chiamato – anche per legge – solo ed esclusivamente *Franciacorta*, senza altre definizioni.

Il disciplinare di produzione del Franciacorta è da considerarsi fra i più rigidi e scrupolosi che esistano fra gli spumanti metodo classico del mondo. Per esempio, il Franciacorta *non millesimato* prevede tempi di maturazione minimi di 25 mesi, di cui almeno 18 in bottiglia sui lieviti, mentre per i *millesimati*, il tempo minimo di maturazione è 37 mesi,

di cui almeno 30 in bottiglia sui lieviti. Il Franciacorta può essere prodotto sia *senza annata* sia millesimato – bianco o rosé – e nella versione Satèn, caratterizzato da una minore pressione. I Franciacorta sono inoltre prodotti in diversi livelli di dolcezza: Non Dosato (o *Pas Dosé*, *Dosage Zéro*, *Pas Opéré* o *Nature*), Extra Brut, Brut, Sec e Demi-Sec. Da notare che il Satèn – ottenuto esclusivamente con le uve a bacca bianca Chardonnay e Pinot Bianco – è prodotto unicamente nella versione Brut, mentre i Franciacorta Rosé non prevedono la categoria Extra Brut. Secondo la quantità di zuccheri residui (espressa in grammi per litro) presenti in uno SPUMANTE, l'etichetta riporta una definizione ben precisa, a indicare che le bollicine che ci apprestiamo a bere appartiene a una specifica “classe di dolcezza”:

Pas Dosé, fino a 3 grammi per litro di zuccheri*
Extra Brut, tra 0 e 6 grammi per litro di zuccheri
Brut, fino a 15 grammi per litro di zuccheri
Extra Dry, tra 12 e 20 grammi per litro di zuccheri
Secco, tra 17 e 35 grammi per litro di zuccheri
Semi Secco, tra 33 e 50 grammi per litro di zuccheri
Dolce, oltre 50 grammi per litro di zuccheri.

* Il Pas Dosé è uno spumante al quale non viene aggiunta la “liquer d'expédition”, ovvero quella sorta di “sciropo” che viene aggiunta al vino per compensare la fuoriuscita che si crea nella fase di sboccatura, ovvero nel momento in cui la bottiglia viene aperta con un particolare procedimento per eliminare le fecce formatesi durante la rifermentazione in bottiglia e accumulatesi sotto al tappo provvisorio. Ogni produttore ha un propria ricetta segreta per la “liquer”, che in genere è una combinazione dei seguenti ingredienti: zucchero di canna, saccarosio, mosto fresco, concentrato o anche parzialmente fermentato, vini di annate precedenti, piccole quantità di distillati. È chiaro che la *liquer* tende anche a dare una precisa impronta a ciò che la bottiglia contiene.

Che ci azzecca la pneumologia?

In questo contesto di dolci colline e di caldo terribilmente ed imprevedibilmente estivo, noti pneumologi dell'est lombardo (tranquilli non c'è secessione!) hanno organizzato, sotto l'egida di AIPO RICERCHE, uno stimolante convegno pneumologico in un *relais* della Franciacorta rivolto a medici e paramedici.

Ospiti d'onore erano Milic Emili e Carlo Grassi. Attivamente partecipi alle sessioni

pneumologiche, hanno però dato un contributo anche alla prolusione enologica. Milic ha sfoggiato un dotto intervento sulla “persistenza” del gusto del vino nel palato, maggiore nel rosso come, dice lui, la maggiore persistenza delle more rispetto alle bionde (non parlava di vino...) mentre il grande Charles (Grassi) sfoggiava competenza assoluta di millesimati francesi quasi come James (Bond).

Tutti si sono però mantenuti assai sobri ed il livello pneumologico è stato eccellente, anche se verso la fine l'inesauribile Milic oltre al volume di chiusura era in cerca della castellana del *relais*, credendo che si chiamasse Berlucchi! Grazie comunque a Gandola, Rossi, Sturani, Tassi, Tondini e a tutti quelli dell'est Lombardia per la bella manifestazione e anche a te, Carlo Zerbino gran maestro di cerimonia.

VI SEGNALO UNA CANTINA

Da Angiolo a Piero, una storia di famiglia

L'Azienda

La Mastroberardino è tra le più antiche aziende vitivinicole italiane. Da documenti di famiglia la casa risulta infatti operante nel settore della valorizzazione dei classici vini irpini fin dal Settecento.



Angiolo Mastroberardino

Agli inizi dell'Ottocento risale la costruzione della cantina storica nel comune di Atripalda, tuttora esistente ed in uso, la cui parte più antica e monumentale è affrescata con opere di artisti italiani e stranieri. Nel 1878 l'Azienda viene formalmente costituita ad opera del Cavalier Angiolo Mastroberardino ed è oggi gestita da rappresentanti della decima generazione della famiglia.

La struttura produttiva si avvale di un patrimonio di tenute agricole di oltre 300 ettari, di cui circa 150 in proprietà e la restante parte condotta attraverso diverse formule a lungo termine.

Esse sono distribuite in varie aree del territorio con l'obiettivo di preservarne l'identità ed assicurare la salvaguardia prima, la continuità e lo sviluppo poi, della viticoltura autoctona.

Questa è da sempre la missione dell'azienda, a difesa dei valori vitivinicoli tradizionali, con occhio attento all'innovazione e all'interpretazione moderna dei



Piero Mastroberardino

propri vini, in una sapiente sintesi tra il carattere e lo stile della cultura antica e le più avanzate tecnologie qualitative.

I prestigiosi vini che vengono prodotti, anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia, ne sono luminosa testimonianza.

I Vini

Fruttato di frutta tropicale con note di nocciola verde, il **Fiano di Avellino**.

Di albicocca matura il sentore del **Greco di Tufo**.

Gli agrumi e la pera esaltano la **Falanghina**.

Il **Rosso Aglianico**, in cui le tostature dei legni si fondono armonicamente con le note di amarena, esprime tutto lo stile, l'eleganza e la potenza che questo vitigno sa dare, affidato a mani consapevoli.

Il **Taurasi Radici**: dal frutto elegante e potente con il forte ricordo di un lungo rapporto con le bucce, lungamente stagionato in legni di Slavonia, affina ora in bottiglia dove per lunghi anni potrà attendere il magico momento della sua degustazione. Vino di grande spessore e struttura, figlio di una viticoltura di qualità di alta collina, atta a produrre uve ben mature dal frutto ampio e intenso. È un vino importante, espressione tipica del suo territorio e della Mastroberardino.

Mastroberardino spa

Via Manfredi 75/81
83042 Atripalda (AV)
Tel. 0825 614.111
Fax 0825 614.231

www.mastroberardino.com
mastro@mastroberardino.com



Mastroberardino
1878

